



Un piatto semplice, rapido e goloso, per far contenti tutti!

Ingredienti (per 2 persone)

120 g di pasta corta (io ho usato gli anelletti)
300 ml di salsa di pomodoro (meglio se fresca) cotta
20 g di formaggio grattugiato
Sale
Olio
Pangrattato

Preparazione

Cuociamo la pasta secondo le indicazioni della confezione, poi scoliamola e mescoliamola in un tegamino insieme alla salsa e al formaggio. Quindi dividiamola in due cocotte e livelliamola. Poi versiamo un filo d'olio e del pangrattato sulla superficie di ogni porzione ed inforniamo a temperatura medio-alta, per circa 7-10 minuti.

Sforbiamo et voilà: un primo pronto, leggero, gustoso, facile e divertente.